



Pressemelding

Oslo, 25. oktober 2011

Smakens uke for sjette gang:

## **Trondheimselever blir landets smakstøffinger på Det store smakstreffet**

**Søtt, surt, salt syrlig eller kanskje umami? Det er det spørsmålet når Det store smakstreffet kjøres i gang tirsdag 1. november. – Vi ser frem til å møte over 400 forventningsfulle sjetteklassinger i Trondheim som skal til pers med vårt spesielle smaksopplegg, forteller Ida Berg Hauge som er representant for Opplysningskontorene i landbruket under Smakens uke.**

De fleste barn har et forhold til om noe smaker godt eller vondt. Noe annet er å lære seg å beskrive smakene på det man putter i munnen, det er ikke alltid like lett. Elevene vil bli smaksguidet av kokker fra Norges Kokkemesteres Landsforening (NKL) og representanter fra samtlige opplysningskontorer i landbruket.

Opplysningskontorene har gjennom de siste fem år tilbudt et eget undervisningsmaterieell "Med smak på timeplanen" hvor mange tusen 6.klassinger hvert år lærer mer om smak. Dette er en del av tilbudet under Smakens uke som arrangeres i uke 44 hvert år. I tillegg har egne smaksteam fra Opplysningskontorene, NKL og Nofima reist rundt og undervist mange skoler hvert år.

-I år gjør vi det litt annerledes. Vi inviterer til et stort smakstreff i Trondheim der flere hundre elever gjennomgår undervisningsmateriellet ved ulike smakstasjoner. Her får elevene mulighet til å lære om de ulike grunnsmakene; søtt, surt, salt, bittert og umami. Tanken er at vi skal besøke en stor by hvert år, forteller Ida Berg Hauge.

Trondheims egen prisbelønte mesterkokk, Sven Erik Renaa, har tidligere ledet det norske kokkelandslaget til gull. Nå deltar han på Det store smakstreffet og skal utfordre elevene i en ekte smaksduell. Han skal selv testes gjennom de ulike smakene akkurat som de unge smakstøffingene. Hvem som er flinkest til å beskrive ulike smaker gjenstår å se.

Undervisningsmateriellet er veldig populært og så langt har nærmere 700 skoler meldt seg for å benytte dette i undervisningen. Det er en fordobling av antall skoler fra 2010 og betyr at mer enn 21000 elever lærer mer om smak i år.

-Dette viser hvor populært smak er som en del av et undervisningsopplegg. Materialet er revidert litt siden fjoråret. 6. klassingene på Nordstrand skole har testet ut det nye opplegget som nå vil bli tilgjengelig for alle barneskolene i Norge også etter uke 44, understreker Ida Berg Hauge.

#### **Fakta om Smakens uke:**

Smakens uke finner sted over hele landet 31.oktober til 4. november 2011. Skolesatsingen arrangeres av Landbruks- og matdepartementet i samarbeid med Opplysningskontorene i landbruket, Nofima og NKL og har som formål å skape bevissthet rundt matglede og smak. For mer informasjon om Smakens uke og andre arrangementer som foregår denne uken: <http://www.smakensuke.no> . Her finner du også [undervisningsmateriellet](#) "Med smak på timeplanen" .

#### **Fakta om Sven Erik Renaa:**

Sven Erik Renaa er en prisbelønt norsk kokk, opprinnelig fra Trondheim og med italiensk far Giulio Bolognesi, restaurantmusiker. I hjembyen startet Renaa ved Britannia Hotel der moren også jobbet. Etter en tid under Yngvar Nilsen i Anden Etage før han dro til New York City og Park Avenue Café. Kjent ble han fra tiden i Oslo som kjøkkensjef ved Brasserie Hansken og Oro. I Stavanger var han ved Gastronomisk Institutt 2001-08 før han i 2008 overtok Jans Mat og Vinhus og det konkurstrammede Craigs kjøkken. I 2009 drives disse under navnet Renaa Restauranter assistert av Sebastian Myhre og Jostein Medhus. Nå er han i ferd med å åpne en ny restaurant i Stavanger.

Noen meritter:

Årets kjøkkensjef og André Enghs gullnål 2008

Kokkelandslaget og kokke-OL (deltaker 2000, 2004, 2008).



#### **For mer Informasjon kontakt:**

Ida Berg Hauge, representant for Opplysningskontorene i landbruket under Smakens uke.

Mob: 91 57 84 10, E-post: [ida@melk.no](mailto:ida@melk.no)

Aud Marit, prosjektleder for Opplysningskontorene i landbruket under Smakens uke.

Mob: 93 23 06 12, E-post: [audmariteriksen@gmail.com](mailto:audmariteriksen@gmail.com)

Kine Camilla Tøften, presseansvarlig for Opplysningskontorene i landbruket under Smakens uke.

Mob: 41 61 93 46, E-post: [kine@melk.no](mailto:kine@melk.no)

Opplysningskontorene i landbruket er en fellesbetegnelse for fire Opplysningskontor med et eget fagområde innen landbruksnæringen. Opplysningskontorene består av: Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no), Opplysningskontoret for brød og korn, Opplysningskontoret for egg og kjøtt og Opplysningskontoret for frukt og grønt. Kontorene har som formål å bidra til bondens verdiskapning gjennom å inspirere det norske folk til matglede, bygge forbrukerens matkompetanse og spre matkunnskap og informasjon om helse og ernæring